کراچی بریانی

بریانی مصالحہ کے اجزاء

ثابت دھنیا1 کھانے کا چمچ

کالی مرچ1 چائے کا چمچ

چھوٹی الائچی 8 عدد

زیرہ 1 کھانے کا چمچ

تیز پتہ 2 عدد

جائفل 1/2 ڈلی

جاوتری 1/2 چائے کا چمچ

بادیان 5 عدد

لونگ 8 عدد

اس تمام سوکھے مصالحے کو ہلکا سا بھون کر گرائنڈر میں پیس لیں۔

مرغی 1 کلو

چاول 3 پاؤ

آلو 1/2 کلو

ٹماٹر 1 پاؤ

ہری مرچ 10 عدد

ہرادھنیا 1 گڈی

لہسن 1 کھانے کا چمچ

پیاز 4 عدد

پودینہ 1 گڈی

لیموں 2 عدد

آلو بخارے 10 عدد

پسی لال مرچ 2 کھانے کے چمچ

گھی 1 پیالی

نمک حسبِ ذائقہ

ہلدی 1 چائے کاچمچ

زردے کا رنگ 1 چائے کا چمچ

بریانی ایسنز 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب

ایک پتیلی میں گھی ڈالیں اور پیاز ڈال کر براؤن کریں جب پیاز براؤن ہوجائے تو آدھی پیاز نکال لیں باقی آدھی پیاز میں مرغی ڈال کر بھون لیں پھر اس میں آلو شامل کریں اور تھوڑا سا زردے کا رنگ شامل کر دیں اور دو منٹ بھون کر اس میں

سوکھا پسا مصالحہ ڈال دیں پسی لال مرچ نمک ہلدی لہسن اور آلو بخارے شامل کریں ایک گلاس پانی شامل کرکے پانچ منٹ پکائیں پھر چولہے سے اتار لیں

اب ایک الگ پتلی میں پانی پکائیں اس میں نمک اور چاول شامل کرکے چاول میں ایک کنی رہ جانے تک پکائیں پھر پانی پھیک دیں۔

اب ایک پتلی میں مصالحہ کی تہ لگائیں اس کے اوپر گول گول کاٹ کر ٹماٹر ڈالیں ہرادھنیا پودینہ ہری مرچ ڈال کر چاول کی تہ لگائیں اور اوپر سے تلی پیاز کٹے لیموں ڈال دیں زردے کے رنگ میں آدھا کپ پانی اور بریانی ایسنز شامل کر کے چاول کے اوپر ڈال دیں چولہے کو دس منٹ تیز آنچ پر رکھے پھر پندرہ منٹ دھیمی آنچ پر دم دیں۔

نوٹ۔پتلی کے ڈھکن کو بریانی کو دم دیتے وقت فوائل سے کور کریں۔

0307-8162003